

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ**

Кафедра ветеринарної гігієни ім. професора А. К. Скороходька

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан факультету

М. І. Цвіліховський

“ _____ ” _____ 2020 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

**на засіданні кафедри ветеринарної
гігієни ім. проф. А. К. Скороходька
протокол № 3 від 16 червня 2020 р.**

в.о. завідувача кафедри

_____ М.Д. Кучерук

РОБОЧА ПРОГРАМА З ДИСЦИПЛІНИ

«ТОВАРОЗНАВСТВО І СТАНДАРТИЗАЦІЯ»

Галузь знань – 21 «Ветеринарна медицина

(шифр і назва напрямку підготовки)

спеціальність 212 – «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»

(шифр і назва спеціальності)

факультет Ветеринарної медицини

(назва факультету)

Розробники: Таран Т.В., д.вет.н., професор, Кондрасій Л.А., к.вет.н

КИЇВ – 2020

1. Опис навчальної дисциплін

ТОВАРОЗНАВСТВО І СТАНДАРТИЗАЦІЯ

Галузь знань, напрям підготовки, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень		
Галузь знань	1101 «Ветеринарія»	
Спеціальність	212 «Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза»	
Освітньо-кваліфікаційний рівень	магістр	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	нормативна	
Загальна кількість годин	120	
Кількість кредитів ECTS	4	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	залік	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки	2021	
Семестр	4	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	- год.	
Лабораторні заняття	30 год.	
Самостійна робота	60 год.	
Індивідуальні завдання	- год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

В умовах ринкової конкуренції зростає роль торгівлі щодо забезпечення населення якісними і безпечними для споживання харчовими продуктами й промисловими товарами. Вирішити проблему здорового харчування покликані не тільки виробники продовольчих товарів, а й спеціалісти усього ланцюга товароруху до кінцевого споживача. Серед таких спеціалістів особливе місце посідають працівники закладів готельно-ресторанного господарства, які щодня стикаються з різними групами товарів продовольчого й непродовольчого призначення.

«Товарознавство» є навчальною дисципліною, що формує у майбутніх фахівців досконалі знання про формування асортименту продовольчих і непродовольчих товарів, їхні якісні показники та вчить розбиратись у положеннях нормативно-технічної документації, у відповідності до якої йде виробництво та реалізація. Вивчення курсу зумовлено також актуальністю розв'язання проблеми забезпечення сфери торгівлі і виробництва якісними товарами та необхідністю підтримки належних умов при їх зберіганні, транспортуванні та реалізації. наука про основоположні характеристики товарів, що визначають їх споживчі вартості, і чинники забезпечення цих характеристик.

Знання щодо підтвердження якості та безпеки харчових продуктів студенти здобудуть під час вивчення основних принципів стандартизації, зокрема:

- основні поняття та визначення в галузі стандартизації;
- теоретичні та методичні основи стандартизації;
- міжнародна, регіональна та міждержавна стандартизація;
- організаційна структура стандартизації в Україні;
- категорії та види стандартів;
- вимоги щодо правил розробки, оформлення і впровадження нормативних документів (НД) різних видів та категорій;
- порядок здійснення державного нагляду за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення;
- основні терміни та визначення в галузі сертифікації;
- система УкрСЕПРО: основні положення, організаційна структура, принципи та загальні правила;
- основи метрології та метрологічне забезпечення якості продукції;
- організацію та порядок проведення атестації вимірювальних та випробувальних лабораторій;
- основи управління безпекою харчових продуктів.

Мета – набуття студентами знань щодо основоположних характеристик товарів, що визначають їх споживчу вартість, і чинники, що забезпечують ці характеристики; щодо сертифікації та управління безпекою харчової продукції на національному, регіональному та міжнародному рівнях та практичних навичок

розроблення та практичного застосування нормативних документів (НД) різних категорій на продукцію тваринництва, гармонізованих до вимог міжнародних (ISO) та європейських (EN) стандартів.

Завдання:

- надати студентам відповідну підготовку з теоретичних питань стандартизації, метрології, сертифікації та управління безпекою харчових продуктів;
- ознайомити студентів з основними національними, регіональними, міжнародними та європейськими законодавчими, нормативними документами за тематикою дисципліни;
- розглянути основоположні та організаційно-методичні стандарти національної системи стандартизації та сертифікації;
- ознайомити студентів з вимогами щодо правил розробки, оформлення і впровадження нормативних документів (НД) різних видів та категорій;
- надати студентам відповідну практичну підготовку з розроблення та застосування нормативних документів (НД) різних категорій на продукцію тваринництва гармонізованих до вимог міжнародних (ISO) та європейських (EN) стандартів;
- ознайомити студентів з організацією метрологічної діяльності в Україні;
- розглянути організацію та порядок проведення державного нагляду та контролю за дотриманням вимог стандартів, норм та правил;
- ознайомити студентів з процедурою сертифікації продукції, що імпортується в Україну та порядком проведення атестації вимірювальних та випробувальних лабораторій;
- розглянути основні положення серії стандартів з управління якістю ДСТУ ISO 9000, вимоги та основні положення ДСТУ ISO 17025-2001 та основні положення серії стандартів системи управління навколишнім середовищем ДСТУ ISO 14000;
- ознайомити студентів з основами управління безпекою харчових продуктів (основні положення ISO 22000, принципи системи HACCP);

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- терміни та визначення основних понять у сфері стандартизації, метрології, сертифікації та управління безпекою харчових продуктів;
- основні принципи діяльності, структуру та обов'язки і права національних органів стандартизації, сертифікації, метрології та акредитації;
- структуру та основні принципи діяльності міжнародної та регіональної системи стандартизації, сертифікації, метрології та акредитації;

- основні положення та вимоги Законів України і нормативних документів щодо стандартизації, сертифікації, метрології та управління безпекою харчових продуктів;
- категорії та види нормативних документів чинних в Україні;
- порядок застосування міжнародних, регіональних, національних стандартів та інших нормативних документів;
- порядок здійснення державного нагляду за дотриманням вимог стандартів, норм та правил;
- організацію та порядок проведення атестації вимірювальних та випробувальних лабораторій;
- основні положення, терміни, визначення та принципи системи управління якістю та безпечністю продукції, процесів та послуг;
- вимоги та основні положення до випробувальних та калібрувальних лабораторій;
- основні положення системи управління навколишнім середовищем.

вміти:

- працювати з каталогами та системою пошуку нормативної документації;
- користуватися нормативною документацією різних видів та категорій, довідковою та навчально-методичною літературою зі стандартизації, сертифікації, метрології та управління якістю та безпечністю продукції, процесів та послуг;
- розробити технічні умови (ТУ) на харчові продукти та сировину;
- провести аналіз нормативної документації на харчові продукти та сировину;
- розробити та впровадити НАССР – план на підприємстві по виробництву харчової продукції.

Компетенції:

- Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій
- Здатність застосовувати методики і процедури щодо виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до концепції «Єдиного здоров'я».
- Здатність планувати і здійснювати контроль механізмів імпорту та сертифікаційних процедур, пов'язаних із захистом здоров'я тварин, людей і екосистем у країні імпортерів.
- Здатність проводити державний аудит на підконтрольних потужностях з виробництва, переробки, обігу харчових продуктів, кормів, кормових добавок, преміксів, ветеринарних препаратів, побічних продуктів згідно із системою менеджменту безпечності харчових продуктів та контролювати систему моніторингу для кожної критичної точки управління (КТУ) під час виробництва продукції.

3. Програма та структура навчальної дисципліни для:
– повного терміну денної форми навчання;

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Змістовий модуль 1. Товарознавство продуктів харчування														
Тема 1. Основи сучасного товарознавства. Якість та маркування харчових прдуктів			2				4							
Тема 2. Товарознавство продуктів тваринного походження Товарознавча характеристика молока і молочних товарів.			2		2		4							
Тема 3. Товарознавство продуктів тваринного походження Товарознавча характеристика м'яса та м'ясних товарів.			2		2		4							
Тема 4. Товарознавство продуктів тваринного походження: Товарознавча характеристика риби та рибних товарів. Товарознавча характеристика харчових концентратів			2		2		4							
Тема 5. Товарознавство продуктів рослинного походження: товарознавча характеристика борошна,хлібобулочних та макаронних виробів Товарознавча характеристика свіжої та переробленої плодово-овочевої продукції			2		2		4							
Тема 6. Товарознавство			2		2		4							

продуктів рослинного походження: Товарознавча характеристика крохмалю, цукру, меду, кондитерських виробів Товарознавча характеристика смакових товарів												
Тема 7. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення			2		2		3					
Тема 8. Товарознавство молочних, м'ясних, жирових та рибних продуктів функціонального призначення			2		2		3					
Колоквіум					2							
Усього			16		16		30					
Змістовий модуль 2. Стандартизація продуктів харчування												
Тема 1. Основні поняття і визначення вітчизняної стандартизації			2				4					
Тема 2. Категорії та види стандартів			2				4					
Тема 3. Міжнародні організації, що займаються питаннями стандарти			2		2		4					
Тема 4. Регіональні організації зі стандартизації			2		2		4					
Тема 5. Управління якістю. Сертифікація			2		2		4					
Тема 6. Екологічна стандартизація			2		4		5					
Тема 7. Стандартизація в сфері органічного виробництва та маркування органічних продуктів в Україні та ЄС			2		2		5					
Колоквіум					2							
Разом за змістовим модулем 2			14		14		30					

Курсовий проєкт (робота) з _____ (якщо є в робочому навчальному плані)		-	-	-		-		-	-	-		-
Усього годин		30		30		60						

4. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Асортимент і вимоги до якості молока та молочних продуктів	2
2	Вимоги до якості та споживчі властивості м'ясних копченостей і ковбасних виробів	2
3	Рибні консерви і пресерви. Асортимент та вимоги до якості сухих сніданків	2
4	Товарознавство окремих видів: зерна та хліба; плодоовочевих культур; кормів та технічної сировини.	2
5	Асортимент та споживчі якості кондитерських виробів	2
6	Харчові добавки, біологічно активні речовини та біокоректори	2
7	Асортимент харчових продуктів функціонального призначення	2
8	Організації із стандартизації CEN та INSTA	2
9	Стандартизація в зарубіжних країнах	2
10	Загальні правила проведення сертифікації. Штрихове кодування.	2
11	Система стандартів з безпеки і захисту довкілля та праці.	2
12	Екологічне нормування	2
13	Система стандартів органічного виробництва	2

5. Контрольні питання, комплекти тестів для визначення рівня засвоєння знань студентами

НУБіП України

Ф-7.5-2.1.6-20

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ			
ОР магістр напрям підготовки/ <u>ветеринарна медицина</u> <u>(за видами)</u> спеціальність 212 “ <u>Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза</u> ”	Кафедра <u>ветеринарно-санітарної експертизи</u> 2018-2019 навч. рік	ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 21 з дисципліни <u>Товарознавство і стандартизація</u>	Затверджую Зав. кафедри (підпис) Якубчак О.М. 1 травня 2018 р.
<i>Екзаменаційні запитання</i>			
1. Як класифікують м'ясні напівфабрикати.			
2. Класифікація і формування асортименту функціональних молочних продуктів.			
<i>Тестові завдання різних типів</i>			
1. Міжнародні (регіональні) стандарти: 1. обов'язкові для виконання ; 2. рекомендаційні; 3. добровільні для виконання; 4. обов'язкові окремі вимоги; 2. Технічний регламент приймається : 1. національним органом із стандартизації; 2. органом по сертифікації; 3. орядовим органом; 4. міжнародною організацією із стандартизації. 3. Європейські стандарти розробляють різноу. 1. національні організації країн ЄС; 2. регіональні організації; 3. Європейський комітет із стандартизації 4. міжнародною організацією із стандартизації. . 4. До пастильних виробів належать: 1) зефір 2) варення 3) джем 4) карамель			

5. Визначте асортимент кави:	
6. Показники якості олії: наявність речовин, що не омилюються, характеризує наявність в олії: 1) токоферолів; 2) стеринів; 3) каротиноїдів 4) консервантів.	
7. Визначте відповідність: 1) інжир, 2) фейхоа; 3) манго; 4) авокадо	
 А.  Б.  В.  Г.	
8. Установіть відповідність між назвами розбірної риби та ознаками, які їх характеризують	
1. Зябрена 2. Зябрована	А. Риба з цілим черевцем.Зябра пвинні бути видалені. Разом із зябрами част можуть бути видалені нутрощі Б. Риба з видаленими нутрощами, грудними плавцями і частиною черевця прилягає до грудних плавців. Зябра, ікра/молочко можуть бути залишені.
9. Термін зберігання оселедця слабо- і середньосолоного у ємностях із тузлуком: 1) -2..-8, 3 доби 2) -4..-6, 6 діб 3) -4..-6, 10 діб 4. 0..-2, 6 діб	
10. Коли була створена державна система стандартизації України: 1) 1993 2) 1992 3) 1990 4) 1991_____ .	

Контрольні питання

- Історія становлення і розвитку товарознавства
- Визначення понять: «товарознавство», «якість харчового продукту», «безпека харчового продукту», «товар», «стандартизація», «стандарт».
- Вимоги до млочних функціональних товарів
- Споживні властивості кисломолочних напоїв, їх класифікація та асортимент.
- Які є дефекти питного молока і кисломолочних напоїв?
- Технологія консервування згущеного, стерилізованого і сухого молока. Класифікація згущеного молока.
- Технологія виготовлення морозива, його класифікація.
- Що являє собою вершкове масло? Характеристика асортименту.

9. Споживні властивості твердих сичужних сирів, їх класифікація.
10. Які є дефекти вершкового масла і твердих сичужних сирів?
11. Класифікація м'яких сичужних і перероблених сирів.
12. Умови і строки зберігання окремих груп молочних товарів.
13. Які супутні речовини впливають на формування властивостей жирів?
14. Які ви знаєте способи виділення і рафінування олії та як вони впливають на формування асортименту, біологічні цінності продукту?
15. Які ви знаєте показники якості та дефекти олії?
16. Як впливає сировина і способи витоплювання на формування асортименту та якості тваринних топлених жирів?
17. Які ви знаєте показники якості та дефекти тваринних топлених жирів?
18. Які строки зберігання тваринних топлених жирів гарантуються їх виробниками?
19. Які ви знаєте показники якості, дефекти маргарину та кулінарних жирів?
20. Які чинники впливають на формування асортименту маргарину та кулінарних жирів.
21. Які строки зберігання маргарину та кулінарних жирів гарантуються їх виробниками? L ' .
22. Які ви знаєте показники якості та дефекти майонезу?
23. Які строки зберігання майонезу?
24. Народногосподарське значення стандартизації.
25. Зв'язок стандартизації з іншими науками.
26. Стандартизація, як наука.
27. Перспективні напрямки розвитку стандартизації сільськогосподарської продукції.
28. Методи стандартизації – уніфікація, типізація.
29. Приклади універсальних сільськогосподарських машин.
30. Методи стандартизації – агрегування, взаємозамінність.
31. Методи стандартизації – типізація, симпліфікація.
32. Роль комплексної стандартизації у поліпшенні якості сільськогосподарської продукції.
33. Основні завдання комплексної стандартизації.
34. Випереджаюча стандартизація і її роль у науково-технічному прогресі.
35. Критерії вибору об'єктів комплексної стандартизації.
36. Ступеневий характер впровадження окремих прогресивних показників якості.
37. Обов'язкові і рекомендовані показники у стандартизації сільськогосподарської продукції.
38. Обов'язкові показники в стандартизації ґрунтів.
39. Обов'язкові показники в стандартизації харчових продуктів.
40. Обов'язкові показники в стандартизації кормів і кормових добавок.
41. Обов'язкові показники в стандартизації сільськогосподарської промислової продукції.
42. Обов'язкові показники в стандартизації сільськогосподарської рослинної продукції (овочів, фруктів та ін.).
43. Обов'язкові показники в стандартизації зерна і продуктів його переробки.

44. На яку продукцію в першу чергу розробляються технічні регламенти.
45. Основні вимоги до якості сільськогосподарської продукції (зерна, кормів), які оформляються на експорт.
46. Документи (посвідчення, сертифікати), які необхідно оформити при експорті зерна, кормів, насіння тощо. Хто їх оформляє.
47. Вимоги до сільськогосподарської продукції, яка імпортується в Україну.
48. Процедура визнання результатів сертифікації сільськогосподарської продукції, що імпортується.
49. Особливості сертифікації імпортової сільськогосподарської продукції, яка випускається серійно.
50. Підстава для визнання відповідності сертифіката іноземної держави.
51. Особливості сертифікації імпортованої сільськогосподарської продовольчої продукції.
52. Сертифікати походження продукції.
53. У яких випадках оформляються сертифікати походження за ф. СП-1, ф. EVR-1, ф. EVR-2, ф. "А"?
54. Термін дії сертифікатів походження.
55. Що таке посвідчення якості елеватора або картка аналізу і хто ці документи оформляє при підготовці партії для експорту.
56. Порядок оформлення сертифіката якості і хто його видає.
57. Фітосанітарний сертифікат, що він гарантує і хто його оформляє.
58. Карантинний сертифікат, що він гарантує і хто його оформляє.
59. Радіологічний сертифікат, що він гарантує і хто його оформляє.
60. Ветеринарне свідоцтво, про що в ньому йде мова і хто його оформляє.
61. Ветеринарний сертифікат, що він гарантує і хто його оформляє.
62. Сертифікат відповідності, документи необхідні для його оформлення і хто його оформляє.
63. Порядок оформлення свідоцтва про визнання імпортного сертифіката.
64. Порядок оформлення сертифіката відповідності на імпорту продукцію.
65. Ситуації в яких приймається рішення про повне чи часткове визнання результатів сертифікації іноземної держави.
66. Вимоги до декларацій постачальника про відповідність.
67. Яким національним знаком відповідності маркується продукція, яка відповідає обов'язковим вимогам НД, всім вимогам чи окремим вимогам НД.
68. Знак відповідності СЄ, яку продукцію можна маркувати цим знаком.
69. Документи, які повинен оформити імпортер сільськогосподарської продукції.
70. Інформація, що необхідна для ідентифікації продукції і постачальника при оформленні декларації відповідності.
71. На яку продукцію (товари) не треба представляти сертифікати походження.
72. Особливості сертифікації сільськогосподарської продукції в Російській Федерації.

6. Методи навчання.

Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, виїзні заняття на виробництві тощо.

7. Форми контролю.

Для здійснення контролю за якістю знань та вмінь студентів використовують наступні методи контролю:

- модульні тестові завдання;
- індивідуальні завдання;
- індивідуальні співбесіди;
- колоквіуми;
- іспит

8. Розподіл балів, які отримують студенти. Оцінювання студента відбувається згідно положенням «Про екзамени та заліки у НУБіП України» від 20.02.2015 р. протокол № 6 з табл. 1.

Оцінка національна	Оцінка ЄКТС	Визначення оцінки ЄКТС	Рейтинг студента, бали
Відмінно	A	ВІДМІННО – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90 – 100
Добре	B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	82 – 89
	C	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	74 – 81
Задовільно	D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю недоліків	64 – 73
	E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60 – 63
Незадовільно	FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – потрібно працювати перед тим, як отримати залік (позитивну оцінку)	35 – 59
	F	НЕЗАДОВІЛЬНО – необхідна серйозна подальша робота	01 – 34

Для визначення рейтингу студента (слухача) із засвоєння дисципліни $R_{\text{дис}}$ (до 100 балів) одержаний рейтинг з атестації (до 30 балів) додається до рейтингу студента (слухача) з навчальної роботи $R_{\text{НР}}$ (до 70 балів): $R_{\text{дис}} = R_{\text{НР}} + R_{\text{ат}}$.

11. Методичне забезпечення

1. Організаційна структура стандартизації в Україні: Методичні вказівки з вивчення дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» для студентів магістратури та слухачів ННІ післядипломної освіти зі спеціальності 8.130501-«Ветеринарна медицина» / Якубчак

О.М., Вихованець В.І., Меженська Н.А. – К.: Вид-во НАУ, 2008.–14 с.

2. Правила побудови Технічних Умов України: Методичні вказівки до написання технічних умов з дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва» для студентів магістратури та слухачів ННІ післядипломної освіти зі спеціальності 8.130501-«Ветеринарна медицина» / Якубчак О.М., Вихованець В.І., Меженська Н.А. – К.: Вид-во НАУ, 2008.–14 с.

3. Методичні рекомендації щодо впровадження системи НАССР на молокопереробних підприємствах / О.М. Якубчак, Т.М. Димань, Л.В. Олійник, Т.Г. Мазур – К.: ТОВ «Біопром» 2005.–40 с.

4. Рекомендації щодо аналізу ризику критичних контрольних точок виробництва м'ясопродуктів в умовах м'ясопереробних підприємств України / О.М. Якубчак, Л.В. Олійник, М.А. Мельник, Н.М. Хмельницька, Р.І. Білик – К.: ТОВ «Біопром» 2005.–78 с.

12. Рекомендована література

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

Підручники

1. Бичківський Р. В., Столярчук П. Г ., Гамула П. Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. - Львів: Видавництво Національного університету „Львівська політехніка”, 2002. -560 с.

2. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі. - Київ: Європейська Комісія, 2005. - 48 с.

3. Безпека харчових продуктів. Нормативні документи: Довідник:-Укр. та рос. мовами./За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм», 2000.-158 с.

4. Бичківський Р. Управління якістю: Навчальний посібник. -Львів: ДУ „Львівська політехніка”,2000. - 329 с.

5. Боженко Л. І., Гута О. Й. Управління якістю, основи стандартизації та сертифікація продукції: Навчальний посібник. - Львів: ДУ „Львівська політехніка”,2001. - 176 с.

6. Болотніков А.О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг.: Навч. пос.-К.:МАУП, 2005.-144 с.

7. Бойко Т,Г. Основи стандартизації: Навч. посібник. - Львів: Видавництво Національного університету „Львівська політехніка”, 2004. - 232 с.

8. Вакуленко А.В. Управління якістю: Навч. - метод, пос. - К.: КНЕУ, 2004. - 167 с.

9. Величко О.М. Коцюба А.М., Новиков В.М. Основи метрології та метрологічна діяльність: Навч. посіб. - К.: 2000. - 228 с.

10. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва/ За ред. О.М. Якубчак, В.І. Хоменка. - Київ, 2005. - 800 с.

11. Віткін Л., Хімичева Г. Інтеграція систем управління за окремими напрямками діяльності)// Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005. - №1. -

с.53-58.

12. Витвицкая З., Горнич Г. Право Европейского Союза. - СПб., ПИТЕР, 2005. -256 с.

13. Гличев А. В. Основы управления, качеством продукции. - М.: „РИА” Стандарты и качество",2001 - 329 с.

14. Горопацький В., Паракуда В., Сухенько А. Національні стандарти з екологічного маркування //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005.- №3. - с. 8-9.

15. Декрет Кабінету Міністрів України "Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення", Газета "Урядовий кур'єр", № 56 (166) від 20.04.93

16. Декрет Кабінету Міністрів України „Про стандартизацію і сертифікацію" від 10 травня 1993 р. № 46-93.

17. Державна система сертифікації України: методи, правила, організація діяльності. Довідн. - Київ-Львів, - 1995. - 276 с.

18. Директива Європейського парламенту та Ради № 2001/95/ЄС від 3 грудня 2001 року. Щодо загальної безпеки продукції.

19. Директиви Європейського союзу: Довідник/ за заг. Ред. В.л. Іванова. - Львів „Леонорм", 1998.-С. 5-7.

20. Доманцевич Н.І. Основи стандартизації, метрології і управління якістю. Навч. - метод, посібник для самостійної роботи студентів. - Львів, 2002, 217 с.

21. ДСТУ 3410-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення Збір, стандартів (ДСТУ 3410-96 - ДСТУ 3420-96, ДСТУ 3498-96): - К.: Держстандарт України, 1997. - 236 с.

22. ДСТУ 3417-96 Процедура визнання результатів сертифікації продукції, що імпортується. Система сертифікації УкрСЕПРО. Збір, стандартів (ДСТУ 3410-96 - ДСТУ 3420-96, ДСТУ 3498-96). - К.: Держстандарт України, 1997. - 236 с.

23. ДСТУ 4161-2003 "Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги". - К.: Держспоживстандарт України, 2003, - 14с

24. Європейська біла книга про безпеку харчових продуктів, Брюссель, 12 січня 2000 р.

25. Європейська Синя Книга „Використання відстежування в ланках постачання для виконання вимог споживачів продуктів харчування", грудень 2003 р.

26. Забезпечення безпечності продуктів харчування на основі принципів системи НАССР Молочное Дело. - 2004. - №7. - с. 22 - 25.

27. Закон України "Про підтвердження відповідності", Газета "Голос України", № 112 (2612) від 26.06.2001 р., // Офіційний вісник України, 2001, № 24. -С. 1-8.

28. Закон України „Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції" №468-967 ВР

29. Закон України "Про акредитацію органів з оцінки відповідності". К.: “Офіційний вісник України", 2001, № 24. - С. 9-14.

30. Закон України "Про стандартизацію", Газета "Голос України",

№ 108 (2608) від 20.06.2001 р

31. Закон України "Про стандарти, технічні регламенти та процедуру оцінки відповідності" від 1 грудня 2005 №3164-IV

32. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" № 1393-XIV.

48. Муді Р., Поліводський О. Експортно-імпортні операції з країнами ЄС: сільгосппродукція(посібник з правових питань) - Київ: Європейська комісія, 2005.- 112с.

49. М'ясна продукція та яйцепродукти. Нормативні документи: Довідник: У 4-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2000.

50. Надлежащая производственная практика лекарственных средств/ Ляпунов НА, Загория В.А., Георгиевский В.П. - К.: Морион, 2001. -472 с.

51. Наказ Держспоживстандарту „Про затвердження Інструкції про порядок здійснення державного нагляду за додержанням стандартів, норм правил" від 3 червня 2002 р. №321.

52. Належна виробнича практика (GMP) та належна дистриб'юторська практика (GMP) ветеринарних препаратів /За ред. А.М. Головка, П.І. Вербицького. - К.: Реферат, 2003.-96 с.

53. Національна стандартизація (ДСТУ 1.0; ДСТУ 1.1; ДСТУ 1.2; ДСТУ 1.5-93; ДСТУ 1.7-93; ДСТУ 1.13, ДСТУ ISO/IEC Guide 59). - К.: Держспоживстандарт України, 2003.-200 с.

54. Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування: ДСТУ 2296-93. - К.: Держстандарт України, 1993. – 20 с.

55. Никитин В. А. Управление качеством на базе стандартов ISO серии 9000, 2002. - 272 с.

56. Новиков В., Никитюк О. Модель системи управління безпеністю продуктів харчування у рамках ISO 22000:2005// //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005. - №6. - с.66 - 68.

57. Новий стандарт з охорони навколишнього середовища //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2005. - №1. - с.6 - 7.

58. Організація контролю якості лікарських засобів під час оптової та роздрібної торгівлі/ Упор.: Паршина Н.Л, Абабков В.В., Котенко О.Н. - К, 2002.- 178 с.

59. Органічні продукти для споживачів// Проект „Органічні продукти в Україні: розвиток інформаційного простору" - Київ, Українська Асоціація Споживачів, Інститут споживача, 2005, 23 с.

60. Осісвська В.В. Основи стандартизації, метрології і управління якістю: Навч. посібник. - К.: Київ. Нац. торг. - екон. ун-т, 2002 -119 с.

61. Правила обов'язкової сертифікації харчової продукції від 15 липня 1997 р. за №259/2063

62. Правила уповноваження та атестації у державній метрологічній Системі, затв. Держспоживстандартом України, 29.03.2005 р., №71

63. Перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні

64. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини. Навчальний посібник. - К.: Лібра, 1999. - 272 с.
65. Порядок митного оформлення товарів (продукції), що підлягають обов'язковій сертифікації в Україні, затв. Постановою Кабміну України від 04.11.1997 р. № 1211.
66. Порядок ввезення на митну територію України продукції, що імпортується та пі для гас в Україні обов'язковій сертифікації, затв. наказом Держмитного комітету України від 10.05.94 р., № 107/126 із змінами, та реєстрованого в Мінюсті України 19.05.94 р. № 103/312.
67. Постанова (ЄС) № 852/2004 Європейського Парламенту та Ради від 29 квітня 2004 року щодо гігієни харчової продукції.
68. Постанова КМ У „Деякі питання Державного департаменту ветеринарної медицини" від 8 червня 2001 р. №641.
69. Пресерви рибні. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-78 с.
70. Регламент європейського парламенту і ради 178/2002/ЕС від 28 січня 2002 р. про встановлення загальних принципів та вимог законодавства щодо харчових продуктів, створення Європейського органу з безпеки харчових продуктів та встановлення процедур у галузі безпеки харчових продуктів.
71. Риба копчена, в'ялена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-116 с.
72. Риба жива, заморожена та охолоджена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-78 с.
73. Риба солена. Технічні умови: Збірник стандартів/ Упорядники: Іванов В.Л. та ін.-Львів. ЗАТ «Науково-інформаційний центр «Леонорм», 2002.-116 с.
74. Сарани а Г.А. Метрологія, стандартизація та управління якістю. - К.: Либідь, 1993. -254 с.
75. Сертифікація Основні поняття. Терміни та визначення"; ДСТУ 2462-94. - К.: Держстандарт України, 1994. - 26 с.
76. Сертифікація та акредитація. Збірник стандартів. ДСТУ EN серії 45000, К.: Держстандарт У країни, 1998. - 244 с.
77. Указ Президента України "Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції", 23.02.2002 р. № 113/2001.
78. Системи управління навколишнім середовищем: ДСТУ ISO серії 14000. К.: Держстандарт України, 1998. -228 с.
79. Система сертифікації УкрСЕПРО: (ДСТУ 3410-96 - ДСТУ 3420-96; ДСТУ 3498-96). - К.: Держстандарт України, 1997. - 236 с.
80. Система НАССР. Довідник/ Львів: НТЦ Леонорм-Стандарт, 2003.-218с.
81. Система аналізу ризиків і критичних точок контролю (НАССР) та настанови щодо її застосування // Молоко та молочні продукти. Нормативні документи. - Львів :НЦ „Леонорм", 2000. - 176 с.

82. Стандарти з управління якістю, розроблення настанов з якості: ДСТУ ISO серії 1 0000. К.: Держстандарт України, 1999. - 30 с.
83. Стандарты - основа безопасности продуктов// Стандарты и качество - 2005.-М 8. — с. 10 — 12.
84. Таныгии В.А. Основы стандартизации и управления качеством. - М: Изд-во стандартов, 1989. - 208 с.
85. Український класифікатор нормативних документів (ДК 004-2003). К.: Держспоживстандарт України, 2003.-81 с.
86. Цюцюра С.В., Цюцюра В.Д. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація. - К.: Знання, 2005 - 242 с.
87. Фомичев С. К., Старостина А. А., Скрябина Н. И. Основы управления качеством: Учебное пособие. -К.: МАУП, 2000. - 196 с.
88. Харчові концентрати, прянощі та приправи. Нормативні документи: Довідник: У 2-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2000.
89. Харчові олії та жири. Нормативні документи: Довідник: У 3-х т.-Укр. та рос. мовами/За заг. ред. В.Л. Іванова.-Львів: НТЦ «Леонорм-стандарт», 2000.
90. Шаповал МІ. Менеджмент якості: Підручник. - К.:Товариство "Знання", 1(00,2003.- 475 с
91. Школьник /І., Московська Н.Технічне регулювання як інструмент захисту прав споживачів //Стандартизація, сертифікація, якість. - 2003. - №5. - с. 3 - 6.
92. Широкова І., Ганс Д. Кушель. Охорона здоров'я та життя людей, тварин і рослин.-Наближення законодавства України до законодавства Європейського Союзу/УМатеріали українсько - європейського консультативного центру з питань законодавства, 2003, 35 с.
93. Юзьків Я., Тетера В. Єдність засад у системі технічного регулювання)// Стандартизація, сертифікація, якість. - 2003. - №6. - с. 12 - 19.
94. Якубчак О., Мельничук С, Звон А. Дейнеко О. НАССР ефективна превентивна система гарантії безпеки продуктів харчування //Ветеринарна медицина України. - 2003. - №4- с. 37 - 39.
95. Янішевський О. Управління якістю харчових продуктів на основі ISO 9000:2000. // Стандартизація, сертифікація, якість, Х., Держстандарт України, 2001.№4.С.57-58.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Постанова Кабінету Міністрів України "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.01 № 50.
2. Інструкція про порядок вилучення з реалізації (конфіскації) небезпечних для здоров'я продуктів харчування, хімічних та радіоактивних

речовин, біологічних матеріалів, затверджена наказом Міністерства охорони здоров'я України від 14.04.95 № 68 та зареєстрована в Міністерстві юстиції України 21.11.95 за №416/952 (до відома)

3. Лист від 04.04.89. № 400-22/441 Державного агропромислового комітету СРСР "Об удостоверениях о качестве продукции".

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 14 червня 2002р. №833 "Про затвердження Порядку відбору зразків продукції тваринного, рослинного і біотехнологічного походження для проведення досліджень".

5. Обов'язковий мінімальний перелік досліджень сировини, продукції тваринного та рослинного походження, комбікормової сировини, комбікормів, вітамінних препаратів та ін., які слід проводити в державних лабораторіях ветеринарної медицини і за результатами яких видається ветеринарне свідоцтво (ф-2), затверджений наказом Державного департаменту ветеринарної медицини України від 03.11.98 №16 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 30.11.98 за №761/3201 (у редакції наказу Державного департаменту ветеринарної медицини від 18.11.2003 №87 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 28.04.2004 за № 549/9148, із змінами внесеними наказом Держдепартаменту ветмедицини від 27.09.2004 № 107 та зареєстрованими 04.10.2004 за № 1249/9848).

6. Ветеринарні вимоги щодо імпорту в Україну вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 16.06.2004 №71 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 23.06.2004 за № 768/9367.

7. Правила видачі ветеринарних документів на вантажі, що підлягають обов'язковому ветеринарно-санітарному контролю та нагляду, затверджені наказом Державного департаменту ветеринарної медицини від 19.04.2005 №32 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 15.06.2005 за № 659/10939.

8. Порядок пропуску вантажів, підконтрольних службі державної ветеринарної медицини, через державний кордон України, затверджений наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини від 27.12.99 № 49 та зареєстрований у Міністерстві юстиції України 10.01.2000 за № 9/4230.

9. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, затверджені 01.08.89 №5061-89.

10. Санітарні норми і правила 42-123-4117-86 "Умови, термін зберігання продуктів, які швидко псуються".

11. Наказ заступника Міністра оборони України по тилу - начальника тилу збройних сил України від 07.07.99 № 74 "Про оголошення термінів зберігання продовольства, пайків і раціонів харчування" (до відома).

13. Інформаційні ресурси

Інтернет –ресурси, методичні рекомендації, підручники

